

CALENDRIER DES COLLECTES

Intercommunale ICDI

AISEAU-PRESLES • ANDERLUES • CHAPELLE-LEZ-
HERLAIMONT • CHARLEROI • CHATELET • COURCELLES
• FARCINNES • FLEURUS • FONTAINE-L'ÉVEQUE •
GERPINNES • HAM-SUR-HEURE/NALINNES • LES BONS
VILLERS • MONTIGNY-LE-TILLEUL • PONT-A-CELLES

2018

*Cette année,
n'en perdons pas
une miette!*

 www.fostplus.be
www.icdi.be

 Vos dates de collectes en
téléchargeant l'application
"Recycle" ou sur www.icdi.be

Download on the
App Store

ANDROID APP ON
Google play

Fostplus 

Avec le soutien de



Wallonie


Réinventons nos déchets



Gaspillage alimentaire: tous concernés !

En Wallonie, chaque habitant jette entre 14 et 23 kilos d'aliments encore consommables par an, ce qui représente environ 16% du contenu de notre poubelle. Si l'on comptabilise tout ce qui est perdu lors des récoltes, du transport et durant la vente en grandes surfaces, c'est en réalité près de 180 kg de nourriture qui sont gaspillés par an et par personne.

Ce gaspillage n'est pas une fatalité !

Pour améliorer cette situation, nous devons maintenant adopter une consommation plus responsable et durable. Comment :

- en planifiant nos achats
- en conservant les aliments dans de meilleures conditions
- en dosant correctement nos rations journalières
- en consommant de saison
- en optant pour les circuits courts
- en remplaçant un ingrédient par un autre
- en donnant un second souffle à nos restes alimentaires

C'est d'ailleurs toute l'ambition de ce calendrier gourmand 2018 !

Tous gagnants

La lutte contre le gaspillage alimentaire ne présente que des avantages :

- pour notre portefeuille : en évitant de gaspiller la nourriture, nous pouvons épargner près de 175 €/an
- pour notre environnement : moins de gaspillage représente moins de pollution au niveau de l'eau, de l'air et du sol
- pour la société et le bien-être des gens : en luttant contre la malnutrition et la pauvreté

Découvrez nos recettes alléchantes

Pour apprendre à cuisiner sans déchet et accommoder les restes de repas, n'hésitez pas à découvrir toutes les recettes alléchantes reprises dans ces pages ! Vous constaterez qu'avec un peu d'imagination, la cuisine antigaspi devient vite un jeu d'enfant !

Sommaire

Calendrier et conseils pour accommoder vos restes	3>14	Dates de collectes sélectives en porte-à-porte (verres, papiers-cartons, PMC) pour l'entité de Charleroi	20
Informations Recyparc	15	Dates de collectes sélectives en porte-à-porte (verres, papiers-cartons, PMC) pour les entités hors Charleroi	21
Tableau des déchets résiduels et des déchets organiques des communes de la zone ICDI	16	Informations Taxi-Déchets et Ressourcerie du Val de Sambre	22
Guide du tri des Déchets organiques	17	Recommandations	23
Guide du tri Fost Plus des PMC	18		
Guide du tri Fost Plus des verres et papiers-cartons	19		

En pages centrales, découvrez le dossier « Vive le Naturel » (à garder)

Janvier

lu 1 <i>Jour de l'an</i>	ma 2	me 3	je 4	ve 5	sa 6	di 7 <i>Fin des vacances d'hiver</i>
lu 8	ma 9	me 10	je 11	ve 12	sa 13	di 14
lu 15	ma 16	me 17	je 18	ve 19	sa 20	di 21
lu 22	ma 23	me 24	je 25	ve 26	sa 27	di 28
lu 29	ma 29	me 31				



Roulade de restes de carbonnade

Ingédients

- 500 g de restes de carbonnade
1 chicon
1 càc de sucre
200 g fromage blanc
1 càc de beurre
Sel, poivre
Vin blanc
- 4 personnes
- *** Rostini ***
200 g de restes de frites
50 g de restes de carottes
1 œuf
1 tranche de lard
2 càs d'huile d'olive
Sel, poivre

Préparation

- Préchauffer le four à 180°C. Beurrer 4 ramequins. Prendre 8 feuilles de chicon et les couper en 2 pour chemiser le fond des ramequins.
 - Emincer finement les autres feuilles du chicon, les faire revenir dans du beurre et ajouter 1 càc de sucre pour les faire caraméliser.
 - Mixer la viande de la carbonnade. Mélanger la viande mixée, les chicons caramélisés, le reste de sauce de carbonnade, le fromage blanc et le vin blanc. Rectifier l'assaisonnement. Verser ensuite la farce dans les ramequins et enfourner à 180°C pendant 20 min.
- ### Rostini
- Mixer tous les ingrédients (sauf le lard). Verser 2 càs d'huile d'olive dans une poêle. Lorsqu'elle est bien chaude, faire revenir les lardons avant de les incorporer aux autres ingrédients mixés.
 - Etaler la préparation dans la poêle comme des mini-crêpes et laisser cuire 5 min. Retourner la crêpe à l'aide d'une assiette pour cuire l'autre face. Répéter l'opération avec l'ensemble de la pâte. Démouler les ramequins et servir la roulade accompagnée des rostini.

OBJECTIF ZÉRO DÉCHET

- Recycler ses restes de viandes en tourte : mixer les viandes avec du persil, de l'ail, un peu d'oignon et 1 œuf. Etaler ce hachis sur un fond de pâte brisée, avant de couvrir éventuellement de rondelles de légumes. Poser une seconde pâte (feuilletée ou brisée) sur cette préparation, souder les bords à l'eau et enfourner durant 45 min.
- Avec un reste de rôti : le trancher pour garnir le sandwich pour le lunch avec un peu de moutarde et éventuellement quelques crudités.

INFO TRI

- Fromage blanc (Pot en plastique) > Déchets résiduels
- Lard (Emballage en plastique) > Déchets résiduels
- Carton à œufs (Papier) > Papiers-cartons
- Vin blanc (Bouteille en verre) > Verre
- Vin blanc (Bouchon synthétique) > Déchets résiduels
- Beurre (Papier souillé) > Déchets résiduels
- Beurre (Emballage en plastique ou aluminium) > Déchets résiduels



Vos dates de collectes en téléchargeant l'application "Recycle" ou sur www.icdi.be

Février

			je 1	ve 2	sa 3	di 4
lu 5	ma 6	me 7	je 8	ve 9	sa 10 <i>Début des congés de détente</i>	di 11
lu 12	ma 13	me 14	je 15	ve 16	sa 17	di 18 <i>Fin des congés de détente</i>
lu 19	ma 20	me 21	je 22	ve 23	sa 24	di 25
lu 26	ma 27	me 28				

Croquettes de restes de pâtes bolognaise



Si vous disposez d'un reste de spaghettis à la sauce bolognaise, gardez-vous bien de le jeter à la poubelle. Délicatement mélangé à du fromage râpé et une chiffonnade de restes de jambon, cette préparation particulièrement savoureuse peut très facilement se transformer en croquettes croquantes à souhait. Accompagné de quelques chips d'épluchures de légumes, ce plat amusant va ravir petits et grands.

Ingrédients

400 g de restes de pâtes bolognaise

200 g de gruyère
Chapelure

4 personnes

Préparation

- Mélanger les pâtes au gruyère râpé et à la charcuterie. Hacher le tout. Former les croquettes, les rouler dans la chapelure et les dorer dans une poêle avec un peu d'huile.

Salade

- Accompagner, si vous en avez, d'une feuille de salade assaisonnée ou de quelques épluchures de légumes en chips.

OBJECTIF ZÉRO DÉCHET

- Réaliser une galette de pâtes : mélanger les pâtes cuites avec 4 œufs entiers, 4 tranches de jambon en petits morceaux et 150 g de fromage râpé. Cuire comme une omelette avec un peu de matière grasse. Retourner à l'aide d'une assiette et frire de l'autre côté.

Vous préparez un potage ?

- Couper les pâtes en petits morceaux et les incorporer dans la préparation. La soupe sera plus consistante et pourra même remplacer un repas complet.

INFO TRI

- Pâtes (Carton propre) > **Papiers-cartons**
- Pâtes (Emballage en plastique) > **Déchets résiduels**
- Chapelure (Papier bien vidé et sec) > **Papiers-cartons**
- Gruyère (Emballage en plastique) > **Déchets résiduels**



Vos dates de collectes en téléchargeant l'application "Recycle" ou sur www.icdi.be

Mars

			je 1	ve 2	sa 3	di 4
lu 5	ma 6	me 7	je 8	ve 9	sa 10	di 11
lu 12	ma 13	me 14	je 15	ve 16	sa 17	di 18
lu 19	ma 20	me 21	je 22	ve 23	sa 24	di 25
		Printemps	Grand nettoyage de printemps « Wallonie plus Propre»			
lu 26	ma 27	me 28	je 29	ve 30	sa 31	

Brownies aux fruits secs du garde-manger

Ingredients

140 g de chocolat noir
30 g de beurre
2 œufs

50 g de sucre
50 g de farine
40 g de fruits secs

4 personnes

Préparation

- Préchauffer le four à 180°C.
- Couper le chocolat en petits morceaux. Faire chauffer le beurre dans une casserole. Ajouter le chocolat et remuer jusqu'à l'obtention d'un mélange homogène. Laisser refroidir quelques instants.
- Concasser les fruits secs. Dans un saladier, battre les œufs puis ajouter progressivement le sucre et la farine tamisée. Ajouter ensuite le chocolat et les éclats de fruits secs.
- Garnir un moule à gâteau de papier sulfurisé (ou beurrer le moule) puis y verser la pâte. Enfourner 20 minutes à 180°C.
- Servir encore un peu tiède.

OBJECTIF ZÉRO DÉCHET

- Pour conserver le chocolat et préserver ses arômes, il vaut mieux le garder au sec et au frais dans son emballage d'origine, du papier d'aluminium ou une boîte hermétique. Ne jamais le placer au réfrigérateur.
- L'idéal est de conserver les fruits secs dans des bocaux en verre ou dans des boîtes hermétiques en fer blanc ou en plastique.

INFO TRI

- Carton à œufs (Carton) > **Papiers-cartons**
- Beurre (Emballage en plastique ou aluminium) > **Déchets résiduels**
- Beurre (Papier souillé) > **Déchets résiduels**
- Chocolat (Aluminium) > **Déchets résiduels**
- Sucre, Farine (Papier bien vidé et sec) > **Papiers-cartons**
- Fruits secs (Carton propre) > **Papiers-cartons**
- Fruits secs (Emballage en plastique) > **Déchets résiduels**



Vos dates de collectes en téléchargeant l'application "Recycle" ou sur www.icdi.be

Avril

di 1 <i>Début des vacances de printemps</i>	ma 3	me 4	je 5	ve 6	sa 7	di 8
lu 2 <i>Lundi de Pâques</i>						
lu 9	ma 10	me 11	je 12	ve 13	sa 14	di 15 <i>Fin des vacances de printemps</i>
lu 16	ma 17	me 18	je 19	ve 20	sa 21	di 22
lu 23	ma 24	me 25	je 26	ve 27	sa 28 <i>Collecte des vélos</i>	di 29
lu 30						

Chips d'épluchures en salade



Ingédients

Les épluchures d'une dizaine de pommes de terre
Herbes de Provence

4 personnes

Quelques feuilles de salade
Huile / vinaigre
Sel / poivre

Préparation

- Laver les pelures à grande eau et les sécher dans du papier absorbant.
- Les plonger dans l'huile de friture à $\pm 160^{\circ}\text{C}/170^{\circ}\text{C}$. Une immersion rapide suffit pour bien saisir les pelures sans trop les cuire.
- Lorsque les pelures sont bien colorées, les égoutter sur un papier absorbant.
- Saler et poivrer pendant qu'elles sont encore chaudes.
- Des épices ou aromates comme le paprika, le cumin, le curry ou les herbes de Provence ajoutés au dernier moment peuvent apporter une touche d'exotisme.
- Servir sur les feuilles de salade assaisonnées.

INFO TRI

- Huile et vinaigre (Bouteille ou flacon en plastique) > **Sac bleu PMC**
- Huile et vinaigre (Bouteille en verre) > **Verre**
- Huile de friture (Après usage) > **Recyparc**
- Pommes de terre (Film en plastique étirable) > **Recyparc**
- Pot d'épices (Couvercle et/ou pot en plastique) > **Déchets résiduels**
- Pot d'épices (Verre) > **Verre**

OBJECTIF ZÉRO DÉCHET

- Pour éviter tout gaspillage de crudités, il est conseillé d'assaisonner la portion qui sera consommée. Le reste sera conservé dans une boîte hermétique dans le frigo.
- Salade : Faire revenir un oignon émincé dans une poêle, ajouter vos feuilles de salade et laisser fondre quelques minutes. Ajouter des petits pois et carottes de la veille, du persil ciselé, sel, poivre et muscade.



Vos dates de collectes en téléchargeant l'application "Recycle" ou sur www.icdi.be

Mai

ma 1 <i>Fête du Travail</i>	me 2	je 3	ve 4	sa 5	di 6
lu 7	ma 8	me 9	je 10 <i>Ascension</i>	ve 11	sa 12
lu 14	ma 15	me 16	je 17	ve 18	sa 19
lu 21 <i>Lundi de Pentecôte</i>	ma 22	me 23	je 24	ve 25	sa 26
lu 28	ma 29	me 30	je 31		

Gâteau de restes de riz au caramel



Ingrédients

*** Gâteau de riz *** 4 personnes
 200 g de restes de riz
 112 cl de lait
 1 càc de sucre vanillé
 60 g de sucre
 2 œufs entiers
 30 cl de crème fraîche
 *** Caramel ***
 35 g de sucre
 1 càs d'eau

Préparation

- Préchauffer le four à 180°C.

Caramel

- Laisser cuire le sucre et l'eau dans une casserole sans remuer jusqu'à obtenir une coloration dorée.
- Napper un moule à gâteau avec le caramel encore tiède.

Gâteau de riz

- Faire bouillir le lait avec le sucre vanillé et ajouter le reste de riz. Dans un bol, battre au fouet les œufs, le sucre et la crème. Incorporer ce mélange au riz au lait et bien mélanger.
- Verser le mélange dans le moule caramélisé.
- Enfourner à 180°C pendant 30 min. et démouler le gâteau quand il est encore tiède.

OBJECTIF ZÉRO DÉCHET

- Vous avez trop de récoltes du jardin ? Famille, amis ou collègues seront contents d'y goûter.
- Vous voulez vider votre frigo avant votre départ en vacances ? Emportez ce que vous pouvez et arrêtez-vous autour d'un pique-nique sur la route.

INFO TRI

- Carton à œufs (Carton) > **Papiers-cartons**
- Lait, Crème fraîche (Carton à boissons/Bouteille en plastique) > **Sac bleu PMC**
- Riz (Papier bien vidé et sec) > **Papiers-cartons**
- Riz (Emballage en plastique) > **Déchets résiduels**
- Sucre (Papier bien vidé et sec) > **Papiers-cartons**



Vos dates de collectes en téléchargeant l'application "Recycle" ou sur www.icdi.be

Juin

				ve 1	sa 2	di 3
lu 4	ma 5	me 6	je 7	ve 8	sa 9	di 10
lu 11	ma 12	me 13	je 14	ve 15	sa 16	di 17
lu 18	ma 19	me 20	je 21 Été	ve 22	sa 23	di 24
lu 25	ma 26	me 27	je 28	ve 29	sa 30 Début des vacances d'été	

Bouillon de poulet jardinière



Lorsque l'on souhaite se mitonner un poulet en cocotte, on jette souvent la carcasse à la poubelle après avoir prélevé les cuisses, les ailes et les filets. C'est bien dommage ! Car cette carcasse a encore beaucoup à vous offrir en terme de gastronomie. Plongée dans une grande casserole d'eau et accompagnée de légumes et d'aromates, elle livrera toute la finesse de ses arômes après une bonne heure de cuisson.

Ingrédients

Carcasse d'un poulet
avec un peu de chair
800 g de légumes frais
ou restes de légumes
2 oignons

1 gousse d'ail
2 branches de thym
2 feuilles de laurier
1 càs d'huile d'olive
Sel et poivre

4 personnes

Préparation

- Disposer la carcasse du poulet dans une casserole à bord haut et la remplir d'eau froide de sorte à bien recouvrir la hauteur de la carcasse. Assaisonner de gros sel et porter à ébullition. Enlever l'écume qui se formera jusqu'à obtenir un bouillon clair.
- Laver et couper tous les légumes en morceaux avec leurs épiluchures. Piquer l'oignon avec un clou de girofle (facultatif).
- Plonger tous les légumes avec les aromates (ail, thym, laurier) dans la casserole et laisser frémir pendant 45 min. Sortir la carcasse de la casserole, retirer la chair restante qui devrait se défaire facilement et réserver. Porter le bouillon à ébullition pour le faire réduire.
- Servir en dispersant la chair de volaille ou quelques restes de poulet coupés en petits dés par-dessus.

OBJECTIF ZÉRO DÉCHET

La baguette sèche

- Bruschettas pour l'apéritif : couper des rondelles de 1 cm, les frotter avec une gousse d'ail, garnir avec des dés de tomates, un reste de légumes en purée (aubergine, courgette...) ou de charcuterie et arroser d'un filet d'huile d'olive.

Passer les tranches au four très chaud ou sous le grill quelques instants.

- Cuire des croûtons : faire revenir, à la poêle, les dés de baguette dans un peu de matière grasse (huile d'olive) et éventuellement, de l'ail.

INFO TRI

- Carottes (Film en plastique étirable) > **Recyparc**
- Oignons, Ail (Filet) > **Déchets résiduels**
- Pot d'épices (Verre) > **Verre**
- Pot d'épices (Pot/Couvercle en plastique) > **Déchets résiduels**
- Huile d'olive (Verre) > **Verre**
- Huile d'olive (Bouchon métallique, bouteille en plastique) > **Sac bleu PMC**



Vos dates de collectes en téléchargeant l'application "Recycle" ou sur www.icdi.be

Juillet

						di 1
lu 2	ma 3	me 4	je 5	ve 6	sa 7	di 8
lu 9	ma 10	me 11	je 12	ve 13	sa 14	di 15
lu 16	ma 17	me 18	je 19	ve 20	sa 21 Fête Nationale	di 22
lu 23	ma 24	me 25	je 26	ve 27	sa 28	di 29
lu 30	ma 31					

Hachis parmentier aux restes de barbecue



Ingrédients

500 g de restes de viandes du barbecue	4 personnes
250 g de restes de légumes du barbecue	*** Purée ***
Sel, poivre	250 g de restes de pommes de terre
Herbes hachées	50 ml de lait
	15 g de beurre
	Sel, poivre, muscade

Préparation

Mixer ou hacher finement les morceaux de viandes (lard, saucisses, poulet...). Rectifier l'assaisonnement.

Préparer la purée

- Chauffer le lait puis écraser les pommes de terre en purée et les mélanger au beurre et au lait chaud. Assaisonner (sel, poivre, muscade).
- S'il reste des tomates vinaigrées (facultatif) : les rincer et bien les égoutter. Les couper en petits morceaux. Mélanger les tomates avec les restes de légumes et les oignons des brochettes finement émincés. Rectifier l'assaisonnement et ajouter les herbes hachées.
- Dans un plat à gratin, alterner une couche de purée, une couche de viande et une couche de légumes. Pour terminer, saupoudrer le plat avec un fond de fromage râpé (facultatif).
Enfourner à 180°C durant 35 min.

OBJECTIF ZÉRO DÉCHET

- Conserver au frigo (tout de suite après cuisson) les morceaux de viande du barbecue durant max. 2 à 3 jours, dans une boîte hermétique placée dans la partie fraîche (entre 4°C et 6°C).
- Pour une purée, n'hésitez pas à utiliser les pommes de terre les plus molles voire germées.

INFO TRI

- Beurre (Papier souillé) > **Déchets résiduels**
- Beurre (Emballage en plastique ou aluminium) > **Déchets résiduels**
- Lait, Crème fraîche (Carton à boissons/ Bouteille en plastique) > **Sac bleu PMC**
- Viande (Emballage en plastique ou papier souillé) > **Déchets résiduels**



Vos dates de collectes en téléchargeant l'application "Recycle" ou sur www.icdi.be

Août

		me 1	je 2	ve 3	sa 4	di 5
lu 6	ma 7	me 8	je 9	ve 10	sa 11	di 12
lu 13	ma 14	me 15 Assomption	je 16	ve 17	sa 18	di 19
lu 20	ma 21	me 22	je 23	ve 24	sa 25	di 26
lu 27	ma 28	me 29	je 30	ve 31		

Crumble aux fruits défraîchis



Créé au Royaume-Uni durant la Seconde Guerre mondiale, le crumble est né de l'imagination fertile de ménagères qui désiraient proposer un dessert gourmand tout en limitant l'utilisation de farine, de beurre et de sucre. Cerise sur le gâteau, cette préparation permet d'utiliser tous les fruits légèrement abîmés ou défraîchis de la corbeille ou du frigo.

Ingredients

- 2 bananes bien mûres
- 2 poires abîmées
- 200 g de chocolat noir
- 75 g de beurre
- 150 g de farine
- 120 g de sucre semaille
- Cacao

4 personnes

Préparation

- Couper les poires en deux et retirer les pépins. Peler les bananes et gratter l'intérieur de la peau pour récupérer les fibres. Couper les bananes en rondelles et les poires en petits dés. Faire revenir les morceaux de fruits et les fibres de bananes au beurre. Râper le chocolat et le mélanger aux fruits.
- Beurrer un plat à gratin et répartir les fruits au chocolat dans le fond. Placer au frigo.
- Couper le beurre en petits cubes dans un saladier. Ajouter la farine, le sucre, le cacao et travailler le tout avec le bout des doigts jusqu'à obtention d'un mélange sableux. Parsemer la pâte sur les fruits et enfourner à 180°C durant 20-25 min.
- Servir tiède ou froid avec, éventuellement, une boule de glace ou un smoothie.



OBJECTIF ZÉRO DÉCHET

- Pas le temps pour préparer le crumble ? Mélanger 50 g de beurre avec 200 g de biscuits ramollis (spéculoos, petits-beurre, des palets bretons...) et étaler sur les fruits avant d'enfourner : un très bel effet !
- Pour conserver ses biscuits le plus longtemps possible, il est préférable de les stocker à l'abri de l'humidité dans une boîte en fer blanc dotée d'un couvercle hermétique. La présence d'un papier absorbant au fond de la boîte permet de prolonger leur conservation.

INFO TRI

- Beurre (Emballage en plastique ou aluminium) > **Déchets résiduels**
- Beurre (Papier souillé) > **Déchets résiduels**
- Chocolat (Aluminium) > **Déchets résiduels**
- Sucre, Farine (Papier bien vidé et sec) > **Papiers-cartons**
- Cacao (Boîte en plastique) > **Déchets résiduels**



Vos dates de collectes en téléchargeant l'application "Recycle" ou sur www.icdi.be

Septembre

					sa 1	di 2 Fin des vacances d'été
lu 3 Retour des classes	ma 4	me 5	je 6	ve 7	sa 8	di 9
lu 10	ma 11	me 12	je 13	ve 14	sa 15	di 16
lu 17	ma 18	me 19	je 20	ve 21 Automne	sa 22	di 23
lu 24	ma 25	me 26	je 27 Fête de la Communauté Française	ve 28	sa 29	di 30

Pommes fruits aux restes de fromages



Ingrédients

3 grosses pommes défraîchies
50 g de pain rassis
50 g de parmesan
2 œufs

1 càs d'huile
Sel et poivre
Poudre de piment

4 personnes

Préparation

- Confectionner de la chapelure avec le pain rassis.
- Dessécher le pain au four à 90°C, durant 30 min. Le mixer ensuite pour le réduire en miettes. Il faut que le pain soit vraiment très sec pour qu'il se réduise en chapelure fine et qu'il se conserve plusieurs semaines dans une boîte bien hermétique.
- Mélanger cette chapelure, le parmesan râpé et la poudre de piment dans une assiette profonde.
- Couper les pommes en rondelles de 1 cm.
- Casser les œufs dans une assiette profonde et les battre en omelette. Saler et poivrer. Tremper les rondelles de pomme dans l'œuf, puis les rouler dans la chapelure-fromage pour bien les enrober.
- Faire chauffer l'huile dans une poêle et y cuire les rondelles de pomme durant 5 min. afin qu'elles soient bien dorées de chaque côté. Servir chaud.

INFO TRI

- Pain (Papier souillé paraffiné) > **Déchets organiques ou résiduels**
- Fromage (Emballage en plastique) > **Déchets résiduels**
- Carton à œufs (Carton) > **Papiers-cartons**
- Huile (Bouteille en verre) > **Verre**
- Huile (Bouchon métallique) > **Sac bleu PMC**
- Huile (Bouteille en plastique) > **Sac bleu PMC**

OBJECTIF ZÉRO DÉCHET

- Pour un repas rapide, laisser fondre tous les fonds de fromage, ajouter un trait de vin blanc et plonger vos morceaux de pain et de restes de légumes (ex. potiron) dans le fromage.
- Creuser des moitiés de pommes de terre avec une petite cuillère. Mélanger la chair avec de la crème fraîche, du persil, des dés de fonds de fromage et de charcuterie. Remplir les demi-pommes de terre avant d'enfourner à 200°C pendant 15 min.



Vos dates de collectes en téléchargeant l'application "Recycle" ou sur www.icdi.be

Octobre

lu 1	ma 2	me 3	je 4	ve 5	sa 6	di 7
lu 8	ma 9	me 10	je 11	ve 12	sa 13	di 14
lu 15	ma 16	me 17	je 18	ve 19	sa 20 <i>Collecte des jouets</i>	di 21
lu 22	ma 23	me 24	je 25	ve 26	sa 27 <i>Début des vacances d'automne</i>	di 28
lu 29	ma 30	me 31				

Galettes de restes de viande et d'épinards



Ingredients

200 g de restes de rôti de veau
6 càs d'épinards
100 g de reste de purée
1 oignon
Persil haché

1 œuf
1 càs de farine
5 cl de bouillon
un peu de matière grasse

4 personnes

Préparation

- Hacher grossièrement la viande au mixeur, la mélanger aux épinards et à la purée dans un saladier.
- Peler et hacher l'oignon finement. Le faire blondir avec du beurre dans une poêle puis le saupoudrer de farine, mouiller avec le bouillon et porter à ébullition. Réserver et laisser tiédir.
- Incorporer ensuite le tout à la farce (viande, purée et épinards) en ajoutant un œuf battu et le persil haché. Rectifier l'assaisonnement.
- Façonner ce mélange en boulettes aplaties. Les passer dans la farine et les laisser durcir au réfrigérateur. Les dorer ensuite sur les 2 faces dans une grande poêle avec du beurre et de l'huile.
- La recette peut s'accompagner d'une petite salade légère avec des croûtons de pain sec.

OBJECTIF ZÉRO DÉCHET

- Pour raviver une salade un peu flétrie et lui donner du croquant, n'hésitez pas à la placer dans de l'eau fraîche avec un peu de vinaigre. L'effet est garanti !
- Conserver les pelures de l'oignon pour les incorporer dans un bouillon fait maison.

INFO TRI

- Carton à œufs (Carton) > **Papiers-cartons**
- Farine (Papier bien vidé et sec) > **Papiers-cartons**
- Cube bouillon (Feuille d'aluminium) > **Déchets résiduels**
- Cube bouillon (Emballage cartonné) > **Papiers-cartons**
- Viande (Emballage en plastique ou papier souillé) > **Déchets résiduels**



Vos dates de collectes en téléchargeant l'application "Recycle" ou sur www.icdi.be

Novembre

			je 1 Toussaint	ve 2	sa 3	di 4 Fin des vacances d'automne
lu 5	ma 6	me 7	je 8	ve 9	sa 10	di 11 Armistice
lu 12	ma 13	me 14	je 15	ve 16	sa 17	di 18
lu 19	ma 20	me 21	je 22	ve 23	sa 24	di 25
lu 26	ma 27	me 28	je 29	ve 30		

Tarte aux poires et ses chips sucrées



Si la chips est d'ordinaire associée à l'apéro, les chips de fruits (de poire ou de pomme par exemple) peuvent être élaborées à partir d'épluchures de fruits qui éviteront ainsi de finir à la poubelle.

Ingrédients

*** Pâte ***

250 g de farine
100 g de beurre à température ambiante
5 cl de lait à température ambiante
1 œuf
1 càc de sel
1 càc de sucre

4 personnes

*** Garniture ***
800 g de poires défraîchies
50 g de biscuits ramollis
50 g de sucre semoule
Cannelle

Préparation

- Préparer la pâte en mélangeant tous les ingrédients. Lorsque la pâte est homogène, la laisser reposer 30 min. au frais. Etaler ensuite la pâte et en garnir le moule, en la piquant à la fourchette.
 - Laver les poires. Laisser les épluchures des fruits sur la tarte ou les tranches fines.
 - Emietter finement les biscuits et en parsemer le fond de tarte. Dresser les poires par-dessus, en cercles concentriques. Dans un bol, mélanger le sucre et la cannelle et les disposer sur les poires.
 - Enfournier la tarte à four chaud durant ± 45 min. (170°C). Lorsqu'elle est cuite, démouler la tarte sur une grille et la laisser refroidir.
- ### Chips sucrées
- Laver et sécher les épluchures. Les mélanger avec un peu de sucre, sucre vanillé ou cannelle en poudre. Les disposer sur une plaque couverte de papier sulfurisé et enfournier à 160°C pendant ± 40 min. Ces chips pourront être servies avec la tarte aux poires.

INFO TRI

- Sucre, Farine (Papier bien vidé et sec) > **Papiers-cartons**
- Beurre (Emballage en plastique ou aluminium) > **Déchets résiduels**
- Beurre (Papier souillé) > **Déchets résiduels**
- Carton à œufs (Papier) > **Papiers-cartons**
- Emballage de biscuits (Papier souillé ou emballage en plastique) > **Déchets résiduels**
- Lait (Carton à boissons ou Bouteille en plastique) > **Sac bleu PMC**

OBJECTIF ZÉRO DÉCHET

Fruits/Légumes défraîchis

- Confectionner des confitures, des gelées, des jus frais ou des smoothies pour le petit déjeuner.

Avec un vieux citron :

- Utiliser son jus dans l'eau d'entretien pour parfumer naturellement la maison ou frotter l'émail de l'évier pour lui rendre son éclat.



Vos dates de collectes en téléchargeant l'application "Recycle" ou sur www.icdi.be

Décembre

					sa 1 St-Éloi	di 2
lu 3	ma 4	me 5	je 6	ve 7	sa 8	di 9
lu 10	ma 11	me 12	je 13	ve 14	sa 15	di 16
lu 17	ma 18	me 19	je 20	ve 21 Hiver	sa 22 Début des vacances d'hiver	di 23
lu 24	ma 25 Noël	me 26	je 27	ve 28	sa 29	di 30
lu 31						

Pain perdu au saumon fumé



Ingrédients

4 tranches de pain sec
ou rassis
2 tranches de saumon fumé
2 tranches de jambon
4 œufs
100 g de laitue
50 g de beurre
Sel, poivre

4 personnes

*** Vinaigrette ***

1 citron
1 càs d'huile
1/2 càs de vinaigre
Sel, poivre

Préparation

Vinaigrette

- Mélanger le jus de citron avec l'huile, le vinaigre, le sel et le poivre. Réserver les zestes pour la préparation du dessert.

Œufs mollets

- Cuire 2 œufs durant 4 minutes dans de l'eau bouillante. Les écaler et les réserver dans de l'eau chaude mais pas bouillante.

Pain perdu

- Battre 2 œufs en omelette, ajouter le poivre et le sel. Faire fondre le beurre dans une poêle. Tremper les tranches de pain dans l'œuf battu et les cuire dans la poêle 3 min. par face.
- Disposer la salade sur les assiettes. Napper de vinaigrette et déposer dessus 1 tranche de pain perdu recouverte d'une tranche de saumon fumé et d'une chiffonnade de jambon. Garnir avec un demi-œuf mollet et servir.

OBJECTIF ZÉRO DÉCHET

- Redonner de la fraîcheur à un pain rassis en le trempant rapidement dans l'eau et en le passant 5 min. au four chaud.
- Griller les tartines pour le petit déjeuner.
- Un pain perdu sera encore meilleur s'il vous reste de la brioche, des croissants (coupés en 2), du cake... pour le préparer.

INFO TRI

- Carton à œufs (Papier) > **Papiers-cartons**
- Charcuterie, saumon (Emballage en plastique) > **Déchets résiduels**
- Pain (Papier souillé paraffiné) > **Déchets organiques ou résiduels**
- Salade prélavée (Emballage en plastique) > **Déchets résiduels**
- Vinaigre, huile (Bouteille en plastique, bouchon métallique) > **Sac bleu PMC**
- Vinaigre, huile (Verre) > **Verre**



Vos dates de collectes en téléchargeant l'application "Recycle" ou sur www.icdi.be

VIVE LE NATUREL!

DOSSIER
à garder

MILLE ET UNE ASTUCES POUR CUISINER MALIN, ÉVITER LE GASPILLAGE ALIMENTAIRE ET ENTRETENIR SA MAISON AU NATUREL

LES ATOUTS DE LA CONSERVE



La conservation en bocal est un procédé 100% écologique et économique. Cette forme de conservation (pasteurisation) ne nécessite en effet aucune énergie (comparé aux surgelés par exemple), ni additifs, ni conservateurs.

Pour réaliser de belles économies, vous pouvez en outre conditionner les fruits et légumes du jardin ou acheter vos produits (moins chers) en pleine saison.

D'un point de vue diététique enfin, la conserve maison ne réserve pas de mauvaise surprise : vous connaissez en fait la quantité de gras, de sel et de sucre que vous avez mis dans votre préparation. Sans compter qu'une belle conserve est un cadeau qui fait toujours plaisir!

Confiture de poire

INGRÉDIENTS [POUR 4 POTS]

- > 10 POIRES WILLIAMS
- > SUCRE (MÊME POIDS QUE LES POIRES)
- > VANILLE (LIQUIDE OU SUCRE VANILLÉ)
- > UN TRAIT DE JUS DE CITRON



Laver, éplucher et découper les poires en morceaux. Les peser et mélanger les morceaux avec une quantité identique de sucre, de jus de citron et de vanille. Placer la préparation dans un faitout,

porter à ébullition avant de cuire pendant 20 minutes à feu doux. Remuer la préparation de temps en temps avec une cuillère en bois. Pendant la cuisson, ébouillanter les pots ainsi que les couvercles

et les laisser sécher. Mixer la préparation avant de la mettre en pots aussitôt. Retourner les pots fermés et attendre leur refroidissement complet.

6 CONSEILS POUR CONGELER MALIN!

1. Soigner les emballages : vous pouvez conserver les emballages d'origine qui ont l'intérêt de comporter une date limite de consommation et des indications utiles. Les produits non emballés doivent être conditionnés de façon parfaitement hermétique avec un emballage étanche et vide d'air : sacs en plastique non

réutilisables, barquettes en aluminium réutilisables, boîtes en plastiques (ne pas les remplir jusqu'à ras bord).

2. Laver et découper les fruits et légumes avant de les congeler. L'idéal est qu'ils soient prêts à l'emploi une fois décongelés.



3. Ne congeler que des aliments froids sous peine de voir apparaître du givre.

4. Apposer une étiquette où seront indiqués le contenu et la date de congélation.

5. Régler la température du congélateur à -18°C.

6. Ne jamais décongeler un produit à l'air ambiant : le placer au réfrigérateur, utiliser le programme décongélation du micro-ondes ou le cuire directement.

— D S M —
DÉCHETS SPÉCIAUX DES MÉNAGES

Des déchets toxiques à limiter absolument!

Les Déchets Spéciaux des Ménages (DSM) concernent tous les petits déchets toxiques produits par les particuliers : restes et emballages de produits d'entretien (détergents, détartrants, eau de Javel, ammoniac, soude caustique, aérosols, etc.), peintures, dissolvants, vernis, colles, détachants, produits phytosanitaires, engrais chimiques, encres, ...

UNE PRISE EN CHARGE SPÉCIFIQUE

Afin de limiter les risques d'intoxication pour l'homme (irritations des yeux, de la peau, des voies respiratoires, maux de tête, troubles des systèmes endocrinien et nerveux, cancers, etc.) et de pollution pour l'environnement, ces DSM doivent impérativement bénéficier d'une prise en charge et d'un traitement spécifiques lors de leur élimination. Collectés dans des conteneurs spéciaux installés dans tous les

recyparcs de la zone ICDI, ils sont ensuite confiés à des sociétés spécialisées.

LIMITER LA CONSOMMATION DE DSM

Des alternatives plus naturelles et/ou écologiques existent pour limiter la consommation de ces produits d'entretien agressifs et toxiques.

BON PLAN LA LAVETTE MICROFIBRE

L'utilisation d'une lavette microfibre est une solution économique (ne nécessite pas de détergent), écologique (sans déchets, réutilisable) et multi-usages (elle attire la poussière, capture la graisse, absorbe les liquides sur toutes les surfaces).

NETTOYANT FRIGO

Verser du vinaigre blanc (50%) et de l'eau tiède (50%) dans un récipient. Mélanger l'ensemble et utiliser une éponge pour nettoyer tous les compartiments intérieurs du réfrigérateur en commençant par la partie supérieure et en terminant par la porte. Sécher avec un chiffon bien propre (inutile de rincer).

NETTOYANT PLAN DE TRAVAIL

Saupoudrer le plan de travail de bicarbonate et laissez agir une demi-heure. Nettoyer ensuite le plan avec une éponge humide avant de rincer à l'eau tiède et de parachever avec un chiffon doux et sec. Si le plan de travail est très gras, utiliser un mélange de savon noir et d'eau tiède.

LIQUIDE VAISSELLE NATUREL

Verser ½ litre d'eau chaude dans un flacon. Y ajouter ½ verre de savon noir (± 12,5cl), une cuillère à soupe de bicarbonate de soude, 1/2 verre de vinaigre blanc (± 12,5cl) et quelques gouttes d'huiles essentielles (pamplemousse par ex.) pour parfumer le liquide vaisselle.



DANGERS POUR LA SANTÉ

Toxicité aiguë



DANGERS POUR LA SANTÉ

Cancérigène, toxicité pour la reproduction, toxicité pour certains organes cibles - exposition unique - expositions répétées, sensibilisation respiratoire, danger par aspiration



DANGERS POUR LA SANTÉ

Corrosion cutanée, lésions oculaires graves

DANGERS PHYSIQUES

Matières corrosives pour les métaux



DANGERS POUR LA SANTÉ

Toxicité aiguë, irritation cutanée, irritation oculaire, toxicité pour certains organes cibles - exposition unique, sensibilisation cutanée



DANGERS POUR L'ENVIRONNEMENT

Dangers pour le milieu aquatique



DANGERS PHYSIQUES

Gaz inflammables, aérosols inflammables, liquides inflammables, matières solides inflammables, liquides pyrophoriques, matières solides pyrophoriques, matières qui, au contact de l'eau, dégagent des gaz inflammables, matières autoréactives, matières auto-échauffantes, peroxydes organiques



Nos fruits et légumes de saison

Des framboises en décembre, des tomates en février, des chicons en été... comment s'y retrouver quand les fruits et légumes vendus dans le commerce ne suivent plus les saisons et parcourent des milliers de kilomètres avant de finir sur nos étals ?

Établi en fonction des fruits et légumes que l'on trouve le plus

souvent sur nos marchés, cet almanach vous aidera à choisir les produits locaux et de saison. Ce choix sera tout bénéfique pour l'environnement... mais également pour votre palais (plus de goût) et votre santé (plus de vitamines).

HIVER

	DÉCEMBRE	JANVIER	FÉVRIER
Brocoli	✓		
Châtaigne	✓	✓	✓
Céleri branche	✓		
Céleri-rave	✓		
Cerfeuil	✓		
Champignon	✓	✓	✓
Chicon	✓	✓	✓
Chou blanc	✓		
Chou de BXL	✓	✓	✓
Chou frisé	✓	✓	✓
Chou-rave	✓	✓	
Chou rouge	✓		
Chou vert	✓	✓	✓
Cresson	✓	✓	✓
Mâche	✓	✓	✓
Panais	✓	✓	✓
Poireau	✓	✓	✓
Salsifis	✓	✓	✓
Topinambour	✓	✓	✓

PRINTEMPS

	MARS	AVRIL	MAI
Asperge		✓	✓
Céleri-rave	✓		
Cerfeuil		✓	✓
Champignon	✓	✓	✓
Chicon	✓		
Chou de BXL	✓		
Chou frisé	✓		
Chou vert	✓		
Cresson	✓		
Épinard		✓	✓
Mâche	✓		
Oignon botte	✓	✓	✓
Navet	✓		
Panais	✓	✓	
Poireau	✓	✓	
Radis		✓	✓
Rutabaga	✓		
Salade		✓	✓
Salsifis	✓		
Topinambour	✓		
Fraise			✓
Rhubarbe		✓	✓

ÉTÉ

	JUIN	JUILLET	AOÛT
Ail		✓	✓
Artichaut			✓
Asperge	✓		
Aubergine		✓	✓
Bette	✓	✓	✓
Betterave rouge	✓	✓	✓
Brocoli	✓	✓	✓
Carotte	✓	✓	✓
Céleri branche		✓	✓
Céleri-rave		✓	✓
Chou blanc			✓
Chou rouge			✓
Chou vert			✓
Concombre	✓	✓	✓
Courgette	✓	✓	✓
Épinard	✓		
Fenouil	✓	✓	✓
Haricot		✓	✓
Oignon frais		✓	✓
Petit pois	✓	✓	
Poivron		✓	✓
Potiron			✓
Radis	✓	✓	✓
Salade	✓	✓	✓
Tomate		✓	✓
Cerise	✓	✓	
Fraise	✓	✓	✓
Framboise	✓	✓	✓
Groseille	✓	✓	
Mûre		✓	✓
Myrtille		✓	✓
Poire			✓
Pomme			✓
Prune			✓
Raisin			✓
Rhubarbe	✓	✓	

AUTOMNE

	SEPTEMBRE	OCTOBRE	NOVEMBRE
Artichaut	✓	✓	✓
Aubergine	✓	✓	
Betterave rouge	✓	✓	✓
Brocoli	✓	✓	✓
Carotte	✓	✓	✓
Céleri-branche	✓	✓	✓
Cerfeuil	✓	✓	✓
Chicon		✓	✓
Chou-fleur	✓	✓	✓
Chou frisé	✓	✓	✓
Chou rouge	✓	✓	✓
Chou vert	✓	✓	✓
Concombre	✓		
Courgette	✓	✓	
Cresson		✓	✓
Épinard	✓	✓	✓
Fenouil	✓	✓	✓
Haricot	✓	✓	
Navet	✓	✓	✓
Panais	✓	✓	✓
Poireau	✓	✓	✓
Poivron	✓	✓	
Pomme de terre	✓	✓	✓
Potiron	✓	✓	
Radis	✓	✓	✓
Salade	✓	✓	✓
Salsifis			✓
Tomate	✓	✓	
Topinambour		✓	✓
Châtaigne, noix	✓	✓	✓
Fraise	✓	✓	
Framboise	✓	✓	
Poire	✓	✓	
Pomme	✓	✓	
Prune	✓		
Raisin	✓	✓	





VOUS SOUHAITEZ OPTIMISER LA CONSERVATION DE VOS ALIMENTS DANS VOTRE RÉFRIGÉRATEUR ?
FACILE : IL VOUS SUFFIT DE LES STOCKER DANS LA ZONE DE CONSERVATION AD HOC AFIN D'ÉVITER LA PROLIFÉRATION DES BACTÉRIES.

Mon frigo est-il bien rangé ?

ZONE FROIDE
(entre 0 °C et 4 °C)

Cette zone située en haut ou en bas de votre réfrigérateur (en fonction du modèle) est conçue pour conserver la viande et le poisson crus, les fruits de mer, les plats en sauce faits maison, la charcuterie, les laitages entamés, les jus de fruits frais et les produits en cours de décongélation.

ZONE FRAÎCHE
(entre 4 °C et 6 °C)

Située en dessous ou au-dessus de la zone froide, c'est l'endroit idéal pour conserver la viande et le poisson cuits, les produits cuisinés, les laitages non entamés (fromage frais, yaourt...), le fromage, les pâtisseries, les fruits et légumes cuits, les sauces maison.

LA PORTE
(entre 6 °C et 8 °C)

Disposez-y le beurre, les boissons, les œufs, les pots de confiture ouverts et les condiments (moutarde, mayonnaise, etc.).

BAC À LÉGUMES
(entre 8 °C et 10 °C)

Cette zone est réservée aux fruits et légumes, mais aussi aux fromages (bien emballés) que l'on souhaite affiner quelques jours.

**La zone la plus froide se situe généralement près de l'évaporateur, dans le haut des réfrigérateurs traditionnels et dans le bas pour les combinés à deux portes. Dans les réfrigérateurs à froid ventilé ou brassé, les températures sont plus homogènes.*

GESTE ANTIGASPI

Pour éviter de gaspiller des denrées en les oubliant au fond du frigo, placez celles à la DLC (date limite de consommation) la plus courte devant. Ainsi, vous serez certain de consommer en priorité les plus rapidement périssables.

ÉVITER LE SUREMBALLAGE

Avant de ranger vos produits au frigo, prenez soin d'éliminer tous les suremballages (carton autour des yaourts et des fromages frais, etc.). Comme ces produits ont été largement manipulés en magasin, ils peuvent être porteurs de germes par contact et contaminer votre réfrigérateur !

Vos « Parcs de recyclage » deviennent des « Recyparcs » !

Afin de disposer de la même appellation partout en Wallonie et de tendre vers une harmonisation des conditions d'accès, le nom de nos « parcs de recyclage » change mais pas leur finalité: les recyparcs vous facilitent toujours le recyclage.

Avant de vous y rendre, munissez-vous toujours de votre carte d'identité et n'amenez que des déchets qui y sont admis dans les quantités autorisées. Pensez également à bien trier vos déchets dans votre coffre ou votre remorque, vous gagnerez un temps précieux sur place.

Pour savoir quels déchets sont acceptés dans les recyparcs, consultez notre site internet: www.icdi.be

Les recyparcs de Montigny-le-Tilleul et de Charleroi II (Ransart) accueillent désormais les petites et moyennes entreprises (PME) de la zone ICDI. Les autres recyparcs restent accessibles uniquement aux particuliers.

Plus d'infos sur les modalités d'accès et la tarification: www.icdi.be/citoyens/recyparcs/acces-aux-pme-nouveau.htm



Heures d'ouverture des recyparcs :

Du mardi au vendredi, de 10h15 à 18h00*

Le samedi, de 9h15 à 17h30*

*Heure de dernière entrée, le parc ferme 15 minutes après l'heure de dernière entrée.

Les recyparcs sont fermés les lundis et jours fériés :

Fête du travail : mardi 1^{er} mai 2018

Assomption : jeudi 10 mai 2018

Fête Nationale : samedi 21 juillet 2018

Assomption : mercredi 15 août 2018

Toussaint : jeudi 1^{er} novembre 2018

Saint Eloi : samedi 1^{er} décembre 2018

Noël : mardi 25 décembre 2018

Nouvel an : mardi 1^{er} janvier 2019

Adresses

Anderlues	Rue du Terril
Chapelle-lez-Herlaimont	Allée de la Valériane
Charleroi I (Couillet 1)	Rue de Marcinelle
Charleroi II (Ransart)	Rue Destrée
Charleroi III (Couillet 2)	Chaussée de Châtelet
Châtelet (Châtelineau)	Rue Coron du Gouffre
Courcelles	Rue de Binche
Fontaine-l'Évêque	Rue du Pétria
Fleurus	Rue de Mellet
Gerpennes (Joncret)	Rue J.-J. Piret
Ham-sur-Heure/Nalinnes (Ham-sur-Heure)	Chemin de Hameau
Les Bons Villers (Frasnes-lez-Gosselies)	Rue du Cadeau
Montigny-le-Tilleul (Landelies)	Chemin de la Falgeotte
Pont-à-Celles (Luttre)	Gare de Luttre (fermé jusqu'au printemps 2018 pour cause de rénovation)

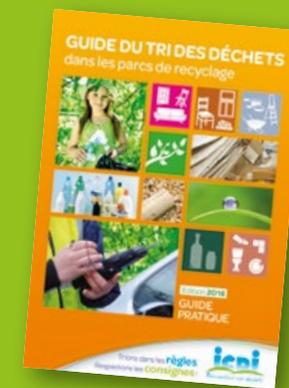
Une question, un doute en matière de tri ?

Demandez le "Guide du tri des déchets dans les recyparcs" auprès des préposés ou en contactant le **0800/94 234** ou email : info@icdi.be.

Ce petit guide vous permettra de trier au mieux vos déchets mais également de comprendre les différentes filières de recyclage.

N'OUBLIEZ PAS :

votre carte d'identité est votre carte d'accès au recyparc. Prenez-la avec vous !



Aiseau-Presles • Anderlues • Chapelle-lez-Herlaimont • Charleroi • Châtelet • Courcelles • Farciennes • Fleurus • Fontaine-l'Évêque • Gerpennes • Ham-sur-Heure/Nalinnes • Les Bons Villers • Montigny-le-Tilleul • Pont-à-Celles

Collectes hebdomadaires de déchets résiduels (sacs de max. 15 kg ou conteneurs gris, selon la commune) et **collectes de déchets organiques** (conteneurs verts, selon la commune)

	Chapelle-lez-Herlaimont	Charleroi	Châtelet	Farciennes	Fleurus	Fontaine-l'Évêque	Aiseau-Presles	Anderlues	Courcelles	Gerpennes	Ham-sur-Heure/Nalinnes	Les Bons Villers	Montigny-le-Tilleul	Pont-à-Celles
Type de collecte														
Lundi	Chapelle-lez-Herlaimont Piéton Godarville	Dampremy Lodelinsart Marchienne-au-Pont			Fleurus 1 Wanfercée-Baulet Lambusart		Aiseau Pont-de-Loup Presles Roselies		Courcelles 1 Courcelles Souvret		Beignée Cour-sur-Heure Ham-sur-Heure Marbaix-la-Tour Jamioulx Nalinnes			
Mardi		Charleroi Goutroux Monceau-sur-Sambre	Châtelet 1 Bouffiuix Châtelineau		Fleurus 2 Fleurus Heppignies				Courcelles 2 Courcelles Trazegnies	Acoz, Joncret Gerpennes Gougny Lausprelle Loverval Villers-Poterie Hymie, Fromiée				Pont-à-Celles 1 Pont-à-Celles Luttre Viesville
Mercredi		Jumet Roux Mont-sur-Marchienne				Fontaine-l'Évêque Forchies-la-Marche Leernes			Courcelles 3 Courcelles, Gouy-lez-Piéton Trazegnies					Pont-à-Celles 2 Buzet Liberchies Obaix Rosseignies Thiméon
Jeudi		Couillet Marcinelle Ransart	Châtelet 2 Châtelet	Farciennes Pironchamps					Courcelles 4 Courcelles			Frasnes-lez-Gosselies Mellet Rèves Villers-Perwin Wayaux		
Vendredi		Charleroi Gilly Gosselies Marchienne-Docherie Montignies-sur-Sambre			Fleurus 3 Saint-Amand Brye, Wagnelée Wangénies 2^{ème} passage: (sac blanc) Fleurus-Centre Vieux Campinaire			Anderlues						

REPORTS DE COLLECTES UNIQUEMENT DE SACS BLANCS ICDI ET DES CONTENEURS À PUCE GRIS ET VERT EN RAISON D'UN JOUR FÉRIÉ

Jours fériés	Dates	Remplacements
Nouvel An 2018	Lundi 01/01/2018	Samedi 30/12/2017
Pâques	Lundi 02/04/2018	Samedi 31/03/2018
Fête du Travail	Mardi 01/05/2018	Samedi 28/04/2018
Ascension	Jeudi 10/05/2018	Samedi 12/05/2018
Pentecôte	Lundi 21/05/2018	Samedi 19/05/2018
Fête Nationale	Samedi 21/07/2018	/

- Pensez à sortir vos déchets à temps (la veille du jour de passage selon le règlement de votre commune ou **avant 6h00**).
- Les collectes qui ne sont pas terminées le jour prévu se poursuivent le jour ouvrable suivant dès 6h00.
- En cas de neige ou de verglas, si les voiries sont d'accès difficile, les collectes peuvent être annulées.

Jours fériés	Dates	Remplacements
Assomption	Mercredi 15/08/2018	Samedi 18/08/2018
Toussaint	Jeudi 01/11/2018	Samedi 03/11/2018
Armistice	Dimanche 11/11/2018	/
Saint-Eloi	Samedi 01/12/2018	/
Noël	Mardi 25/12/2018	Samedi 22/12/2018
Nouvel An 2019	Mardi 01/01/2019	Samedi 29/12/2018

- En cas de travaux sur la voirie, déposez vos déchets en début de chantier.
- **Collectes de déchets organiques** : uniquement dans les communes concernées, utilisez exclusivement le conteneur vert. La collecte a lieu le même jour que la collecte de déchets résiduels.



LES DATES DE COLLECTES, ÇA VOUS CONNAÎT!

Gratuit! Téléchargez l'application « **Recycle!** » via l'app store, play store ou windows store sur votre smartphone ou votre tablette et soyez toujours au courant des dates de collectes des déchets ménagers.

En collaboration avec Fost Plus, Bebat et Recupel





Visez juste

avec le guide de tri des emballages



Déchets organiques

Déchets de cuisine



Restes de repas, épluchures de fruits et légumes, os, coquilles d'œufs, de noix, de moules,...

Petits déchets de jardin



Plantes d'appartement, herbes, petits branchages, tontes, fleurs fanées,...

Autres déchets



Papiers essuie-tout, mouchoirs et serviettes en papier, litières biodégradables pour animaux, sachets de thé, marc et filtres à café...

Collecte en porte-à-porte*



Évitez les erreurs les plus fréquentes



Les films en plastique



Les lingettes



Les emballages en plastique



Les sacs en plastique (seuls les sacs biodégradables sont acceptés dans le conteneur vert)



La litière minérale pour chat, non biodégradable (les litières en copeaux ou pellets de bois sont biodégradables et acceptés dans le conteneur vert)



ASTUCES

Si vous avez un jardin, compostez !



50% de votre sac blanc est rempli de déchets organiques, biodégradables et compostables. Apprenez à les transformer en terreau bien utile.

Téléchargez la brochure sur www.icdi.be ou demandez-la au 0800/94 234.

Projet pilote « sac bio »

Dans certaines communes de la zone ICDI où la densité de population est trop dense pour implémenter la collecte en conteneurs à puce, une expérience pilote de collecte des déchets organiques en « sac bio » est en cours.

Si vous êtes concernés, vous recevrez une information officielle de votre commune.



Visez juste

avec le guide de tri des emballages



PMC (bien vidés, bien égouttés ou bien raclés)

Remarques :

- Pas de bidons en plastique accrochés aux liens de fermeture du sac PMC.



- Pas d'emballage d'une contenance supérieure à 8 litres.



Maximum 8l

- Aplatissez les bouteilles en plastique, remettez-y le bouchon et gagnez de la place dans le sac PMC.



P Bouteilles et flacons en Plastique



Uniquement les bouteilles et flacons en plastique et **donc** aucun autre emballage ou objet en plastique.

M Emballages Métalliques



Aussi : aérosols alimentaires et cosmétiques, plats et barquettes en aluminium, couvercles et bouchons métalliques.

C Cartons à boissons



Collecte en porte-à-porte*



Évitez les erreurs les plus fréquentes



Le gobelet en plastique



Les barquettes et les ravers en plastique



Le pot de yaourt



Tous les sacs et films en plastique



La frigolite, les papiers aluminium et cellophane



Tous les autres emballages et objets en plastique



Sont à déposer au recyclage :

- Les emballages avec bouchon de sécurité enfant (ex.: déboucheurs corrosifs, détartrants corrosifs pour toilettes).
- Les emballages avec au moins un des pictogrammes suivants :
- Les emballages de pesticides (insecticides, herbicides, anti-mousses, raticides,...), d'huiles de moteurs, de peintures, laques et vernis.
- Les pots de repiquage, les seringues (dans un contenant rigide), les sacs et films en plastique.

*ou via le recyclage



Visez juste

avec le guide de tri des emballages

Papiers-cartons

Collecte en porte-à-porte*



Sacs en papier et boîtes en carton, journaux, revues, dépliants, livres, papier à lettre et pour imprimantes.



Remarques :

- Enlevez le film en plastique des publications et déposez-les au recyparc.
- Ficelez vos piles de papiers ou mettez-les dans des caisses en carton, bien fermées.

Évitez les erreurs les plus fréquentes



Bouteilles, bocaux et flacons en verre transparent

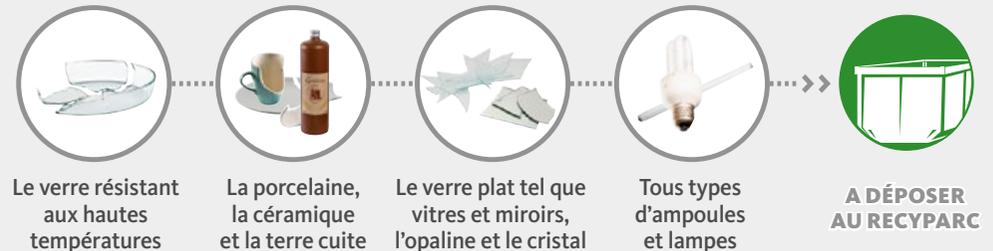
Collecte en porte-à-porte*



Remarques :

- A placer dans des caisses ou des bacs rigides.
- Bien vidé ; ni couvercle ni bouchon.
- Veillez à ce que vos bacs ne soient pas trop lourds, pensez aux chargeurs.

Évitez les erreurs les plus fréquentes



*ou via le recyparc

CHARLEROI : DATES DES COLLECTES SÉLECTIVES EN PORTE-À-PORTE



	janvier		février		mars		avril		mai		juin		juillet		août		septembre		octobre		novembre		décembre	
	V/P	PMC	V/P	PMC	V/P	PMC	V/P	PMC	V/P	PMC	V/P	PMC	V/P	PMC	V/P	PMC	V/P	PMC	V/P	PMC	V/P	PMC	V/P	PMC
Charleroi	2-16-30	2-16-30	6-20	6-20	6-20	6-20	3-17	3-17	8-22	8-22	5-19	5-19	3-17-31	3-17-31	7-21	7-21	4-18	4-18	2-16-30	2-16-30	6-20	6-20	4-18	4-18
Couillet	25	11-25	22	8-22	22	8-22	26	12-26	24	12-24	28	14-28	26	12-26	23	9-23	27	13-27	25	11-25	29	15-29	27	13-27
Dampremy	8	8-22	5	5-19	5	5-19	9	9-23	7	7-19	4	4-18	2	2-16	6	6-20	3	3-17	1	1-15	5	5-19	3	3-17
Docherie	26	12-26	23	9-23	23	9-23	27	13-27	25	11-25	22	8-22	27	13-27	24	10-24	28	14-28	26	12-26	30	16-30	28	14-28
Gilly	19	5-19	16	2-16	16	2-16	20	6-20	18	4-18	15	1-15	20	6-20	17	3-17	21	7-21	19	5-19	23	9-23	21	7-21
Gosselies	26	12-26	23	9-23	23	9-23	27	13-27	25	11-25	22	8-22	27	13-27	24	10-24	28	14-28	26	12-26	30	16-30	28	14-28
Goutroux	23	9-23	27	13-27	27	13-27	24	10-24	29	15-29	26	12-26	24	10-24	28	14-28	25	11-25	23	9-23	27	13-27	22	11-22
Jumet	10	10-24	14	14-28	14	14-28	11	11-25	9	9-23	13	13-27	11	11-25	8	8-22	12	12-26	10	10-24	14	14-28	12	12-26
Lodelinsart	15	15-29	12	12-26	12	12-26	16	16-30	14	14-28	11	11-25	9	9-23	13	13-27	10	10-24	8	8-22	12	12-26	10	10-24
Marchienne-au-Pont	22	8-22	19	5-19	19	5-19	23	9-23	19	7-19	18	4-18	16	2-16	20	6-20	17	3-17	15	1-15	19	5-19	17	3-17
Marcinelle	4	4-18	1	1-15	1	1-15	5	5-19	3	3-17	7	7-21	5	5-19	2	2-16	6	6-20	4	4-18	8	8-22	6	6-20
Monceau-sur-Sambre	23	9-23	27	13-27	27	13-27	24	10-24	29	15-29	26	12-26	24	10-24	28	14-28	25	11-25	23	9-23	27	13-27	22	11-22
Mont-sur-Marchienne	24	10-24	28	14-28	28	14-28	25	11-25	23	9-23	27	13-27	25	11-25	22	8-22	26	12-26	24	10-24	28	14-28	26	12-26
Montignies-sur-Sambre	12	12-26	9	9-23	9	9-23	13	13-27	11	11-25	8	8-22	13	13-27	10	10-24	14	14-28	12	12-26	16	16-30	14	14-28
Ransart	18	4-18	15	1-15	15	1-15	19	5-19	17	3-17	21	7-21	19	5-19	16	2-16	20	6-20	18	4-18	22	8-22	20	6-20
Roux	3	3-17	7	7-21	7	7-21	4	4-18	2	2-16	6	6-20	4	4-18	1	1-18	5	5-19	3	3-17	7	7-21	5	5-19

Dates en rouge = Collecte le samedi pour cause de jour férié.

Ne vous fiez pas à vos vieilles habitudes ni à vos voisins pour savoir quand sortir vos déchets !
Les collectes ont été optimisées afin de garantir la fréquence de passage pour tous.

Un seul réflexe : consultez les dates dans le calendrier des collectes !

- **Collectes de PMC** : utilisez exclusivement des sacs bleus avec la mention PMC et le logo de l'intercommunale ICDI (ils sont en vente chez les revendeurs habituels des sacs de déchets résiduels payants).
- Consultez le site www.icdi.be pour **savoir dans quelle section d'entité votre rue se situe** ou appelez le 0800/94 234.



LES DATES DE COLLECTES, ÇA VOUS CONNAÎT !

Gratuit ! Téléchargez l'application « Recycle ! » via l'app store, play store ou windows store sur votre smartphone ou votre tablette et soyez toujours au courant des dates de collectes des déchets ménagers.
En collaboration avec Fost Plus, Bebat et Recupel



DATES DES COLLECTES SÉLECTIVES EN PORTE-À-PORTE



Aiseau-Presles • Anderlues • Chapelle-lez-Herlaimont • Châtelet • Courcelles • Farciennes • Fleurus • Fontaine-l'Évêque • Gerpinnes • Ham-sur-Heure/Nalinnes • Les Bons Villers • Montigny-le-Tilleul • Pont-à-Celles

	janvier		février		mars		avril		mai		juin		juillet		août		septembre		octobre		novembre		décembre	
	V/P	PMC	V/P	PMC	V/P	PMC	V/P	PMC	V/P	PMC	V/P	PMC	V/P	PMC	V/P	PMC	V/P	PMC	V/P	PMC	V/P	PMC	V/P	PMC
Aiseau-Presles	29	15-29	26	12-26	26	12-26	30	16-30	28	14-28	25	11-25	23	9-23	27	13-27	24	10-24	22	8-22	26	12-26	24	10-24
Anderlues	5	5-19	2	2-16	2	2-16	6	6-20	4	4-18	1	1-15	6	6-20	3	3-17	7	7-21	5	5-19	9	9-23	7	7-21
Chapelle-lez-Herlaimont	29	15-29	26	12-26	26	12-26	30	16-30	28	14-28	25	11-25	23	9-23	27	13-27	24	10-24	22	8-22	26	12-26	24	10-24
Châtelet 1	9	9-23	13	13-27	13	13-27	10	10-24	15	15-29	12	12-26	10	10-24	14	14-28	11	11-25	9	9-23	13	13-27	11	11-22
Châtelet 2	11	11-25	8	8-22	8	8-22	12	12-26	12	12-24	14	14-28	12	12-26	9	9-23	13	13-27	11	11-25	15	15-29	13	13-27
Courcelles 1	22	8-22	19	5-19	19	5-19	23	9-23	19	7-19	18	4-18	16	2-16	20	6-20	17	3-17	15	1-15	19	5-19	17	3-17
Courcelles 2	16	2-16	20	6-20	20	6-20	17	3-17	22	8-22	19	5-19	17	3-17	21	7-21	18	4-18	16	2-16	20	6-20	18	4-18
Courcelles 3	17	3-17	21	7-21	21	7-21	18	4-18	16	2-16	20	6-20	18	4-18	18	1-18	19	5-19	17	3-17	21	7-21	19	5-19
Courcelles 4	18	4-18	15	1-15	15	1-15	19	5-19	17	3-17	21	7-21	19	5-19	16	2-16	20	6-20	18	4-18	22	8-22	20	6-20
Farciennes	11	11-25	8	8-22	8	8-22	12	12-26	12	12-24	14	14-28	12	12-26	9	9-23	13	13-27	11	11-25	15	15-29	13	13-27
Fleurus 1	15	15-29	12	12-26	12	12-26	16	16-30	14	14-28	11	11-25	9	9-23	13	13-27	10	10-24	8	8-22	12	12-26	10	10-24
Fleurus 2	9	9-23	13	13-27	13	13-27	10	10-24	15	15-29	12	12-26	10	10-24	14	14-28	11	11-25	9	9-23	13	13-27	11	11-22
Fleurus 3	12	12-26	9	9-23	9	9-23	13	13-27	11	11-25	8	8-22	13	13-27	10	10-24	14	14-28	12	12-26	16	16-30	14	14-28
Fontaine-l'Évêque	3	3-17	7	7-21	7	7-21	4	4-18	2	2-16	6	6-20	4	4-18	1	1-18	5	5-19	3	3-17	7	7-21	5	5-19
Gerpinnes	2	2-16	6	6-20	6	6-20	3	3-17	8	8-22	5	5-19	3	3-17	7	7-21	4	4-18	2	2-16	6	6-20	4	4-18
Ham-sur-Heure/Nalinnes	8	8-22	5	5-19	5	5-19	9	9-23	7	7-19	4	4-18	2	2-16	6	6-20	3	3-17	1	1-15	5	5-19	3	3-17
Les Bons Villers	25	11-25	22	8-22	22	8-22	26	12-26	24	12-24	28	14-28	26	12-26	23	9-23	27	13-27	25	11-25	29	15-29	27	13-27
Montigny-le-Tilleul	17	3-17	21	7-21	21	7-21	18	4-18	16	2-16	20	6-20	18	4-18	18	1-18	19	5-19	17	3-17	21	7-21	19	5-19
Pont-à-Celles 1	23	9-23	27	13-27	27	13-27	24	10-24	29	15-29	26	12-26	24	10-24	28	14-28	25	11-25	23	9-23	27	13-27	22	11-22
Pont-à-Celles 2	24	10-24	28	14-28	28	14-28	25	11-25	23	9-23	27	13-27	25	11-25	22	8-22	26	12-26	24	10-24	28	14-28	26	12-26

Dates en rouge = Collecte le samedi pour cause de jour férié.

Ne vous fiez pas à vos vieilles habitudes ni à vos voisins pour savoir quand sortir vos déchets !
Les collectes ont été optimisées afin de garantir la fréquence de passage pour tous.

Un seul réflexe : consultez les dates dans le calendrier des collectes !

- **Collectes de PMC** : utilisez exclusivement des sacs bleus avec la mention PMC et le logo de l'intercommunale ICDI (ils sont en vente chez les revendeurs habituels des sacs de déchets résiduels payants).
- Consultez le site www.icdi.be pour **savoir dans quelle section d'entité votre rue se situe** ou appelez le 0800/94 234.

CONSULTEZ LE SITE WEB !
Plein d'infos sur www.icdi.be

Pas de **transport** ?

Service à domicile pour les particuliers : **le Taxi-Déchets**

Sur demande des ménages, nous collectons les encombrants, les inertes, les déchets verts, les déchets électriques et électroniques et l'asbeste-ciment.



NOUS ACCEPTONS

- encombrants
- inertes
- déchets verts
- asbeste-ciment
- déchets d'équipements électriques et électroniques (frigo, machine à laver, etc.).



INFOS PRATIQUES

- Pour bénéficier de ce service, prenez rendez-vous avec le service Taxi-Déchets du lundi au vendredi de 8h à 12h et de 12h30 à 16h. Vous pouvez aussi consulter le site www.icdi.be.
- Les déchets doivent être triés, conditionnés ou liés de manière à faciliter la manutention.
- Les paquets ne peuvent pas dépasser 20 kilos.
- La quantité enlevée sera de 6 m³ au maximum (1 m³ maximum pour les inertes).
- Service payant : 20€/m³. Facturation minimale de 2 m³/enlèvement.

La **Ressorcerie du Val de Sambre** collecte gratuitement à domicile vos objets et encombrants en bon ou mauvais état.

Au 1^{er} janvier 2018, ce service est disponible pour les citoyens des entités d' **Aiseau-Presles, Anderlues, Charleroi, Châtelet, Courcelles, Farciennes, Fontaine-l'Évêque, Gerpinnes, Ham-sur-Heure/Nalinnes, Les Bons Villers et Montigny-le-Tilleul.**

INFOS PRATIQUES

- Pour bénéficier de ce service, prenez rendez-vous par téléphone du lundi au vendredi de 8h à 12h et de 12h30 à 16h. Vous pouvez aussi consulter le site www.revalsambre.be.
- Le jour du rendez-vous, soyez présent. Veillez à regrouper les encombrants au rez-de-chaussée de votre domicile dans un lieu directement accessible depuis la porte d'entrée (attention : il est interdit de déposer sur la voie publique). Veillez à regrouper les petites pièces dans différents bacs de stockage (caisses en carton, sacs, mannes,...) et à démonter ce qui peut l'être en regroupant la quincaillerie dans un sac fermé.



NOUS ACCEPTONS

Tous les encombrants en bon ou en mauvais état. Quelques exemples :

- le mobilier, y compris le mobilier de jardin
 - les matelas et les canapés
 - les bibelots et articles de décoration
 - la vaisselle
 - les petits et gros électroménagers (imprimante, cafetière, machine à laver, frigo, TV, ordinateur,...)
 - les matériaux bruts (métaux, bois, marbre,...)
 - ...
- Contactez la Ressorcerie pour connaître la liste détaillée des objets et encombrants qui peuvent être enlevés par son équipe de collecte.

NE LES ABANDONNEZ PLUS!
APPELÉ LA RESSORCERIE!

Collecte **gratuite** des encombrants **071 47 57 57**

Ressorcerie du Val de Sambre

Rendez-vous Taxi-Déchets : **0800/94.234**

À ne pas oublier...



L'affaire est dans le (bon) sac

Pour les collectes **PMC**, utilisez exclusivement des **sacs bleus** portant la mention PMC et le logo ICDI (en vente chez les revendeurs habituels de sacs à déchets résiduels payants).



Le logo Point Vert

Le logo Point Vert sur un emballage indique que l'entreprise qui met le produit sur le marché contribue au financement des collectes sélectives, du tri et du recyclage des emballages ménagers. Cela ne dit rien sur la recyclabilité du produit ou de son emballage. Ce logo n'est pas une instruction de tri.



La sécurité avant tout

- **Emballez soigneusement les déchets coupants, tranchants, piquants...** avant de les mettre dans le sac de déchets résiduels, pour que le collecteur ne se blesse pas.
- **Ne mettez jamais de seringues** dans le sac PMC ou le sac de déchets résiduels. Emmenez-les au parc de recyclage, bien emballées dans un récipient solide et fermé.



Champions du tri !

Respectez scrupuleusement les consignes de tri. Si un autocollant rouge est apposé sur votre sac bleu PMC, retirez-le avant de le présenter à la prochaine collecte. N'hésitez pas à téléphoner au 0800 94 234 pour un conseil en matière de tri.



Demandez l'heure (avant de déposer vos sacs)

- **Les collectes commencent à 6 h du matin.** Vous pouvez sortir vos déchets la veille du jour de passage (heure fixée par le règlement de police de votre commune) ou le jour même avant 6 h.
- Les collectes qui ne sont pas terminées le jour prévu se poursuivent le jour ouvrable suivant dès 6 h.
- En cas de neige ou de verglas, si les voiries sont d'accès difficile, les collectes peuvent être annulées.



Facilitez-nous la collecte

- **Il est interdit d'accrocher d'autres sacs** à votre sac de déchets résiduels.
- Afin de préserver la sécurité des collecteurs, le poids du sac de déchets résiduels ne doit pas dépasser **15 kilos**.
- Faites en sorte que **vos sacs** soient bien **visibles** et qu'il ne faille pas faire de gymnastique pour les attraper.
- Ne placez pas vos sacs en hauteur, même si cela part d'un bon sentiment. Cela rend difficile le travail du collecteur.
- En cas de chantier dans votre rue, placez vos sacs en début de chantier.



Parce que vous
Visez
 «
juste
 nous recyclons
mieux.

Ensemble, adoptons les gestes qui gagnent.

Visez la bonne poubelle avec le bon déchet !

Seuls les bouteilles et flacons en plastique, les emballages métalliques et les cartons à boissons vont dans le sac bleu PMC.

- P** Bouteilles et flacons en **P**lastique
- M** Emballages **M**étalliques
- C** Cartons à boissons

Bien vider, c'est le cas pour tous vos déchets PMC !

Emballages max. 8 l.
 Bien vidés, bien égouttés ou bien raclés. Aplatis.
 De préférence avec bouchon.



Ne pas accrocher de bidon au sac !

Évitez les erreurs les plus fréquentes



Le gobelet en plastique



Les barquettes et les ravieres en plastique



Le pot de yaourt



Tous les sacs et films en plastique



La frigolite, les papiers aluminium et cellophane



Tous les autres emballages et objets en plastique



Sont à déposer au recyparc :

- Les emballages avec bouchon de sécurité enfant (ex.: déboucheurs corrosifs, détartrants corrosifs pour toilettes).
- Les emballages avec au moins un des pictogrammes suivants :
- Les emballages de pesticides (insecticides, herbicides, anti-mousses, raticides,...), d'huiles de moteurs, de peintures, laques et vernis.
- Les pots de repiquage, les seringues (dans un contenant rigide), les sacs et films en plastique.



Avec le soutien de



info sur le tri et le recyclage :
www.icdi.be - www.fostplus.be



